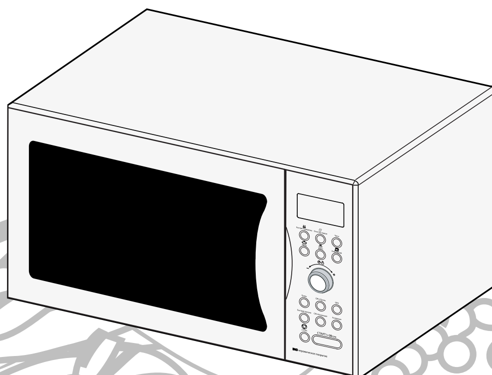
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

CE1071 / CE1071A / CE1071AT

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter. Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.

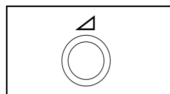




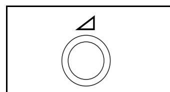
CZ

Stručné a přehledné pokyny

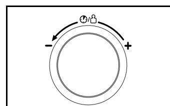
Chcete-li uvařit pokrm



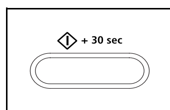
1. Vložte pokrm do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (⊿).



2. Tiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (⊿), dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.

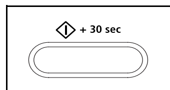


3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče** podle potřeby.



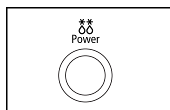
4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
   Výsledek : Začne vaření.
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund

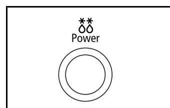


Ponechte pokrm v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.

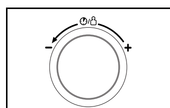
Chcete-li pokrm rozmrazit



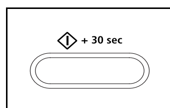
1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** (Power).



2. Stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (Power) zvolte druh potraviny.



3. Hmotnost potraviny nastavte otočením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
   Výsledek : Začne rozmrazování.
   ◆ Po skončení ohřevu čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Parní čištění (CE1071A/CE1071AT)

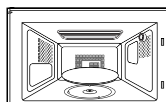
Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry. Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

☛ Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)

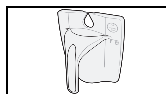
☛ Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.

☛ Po použití funkce parního čištění je vhodné použít také funkci odstranění pachu.

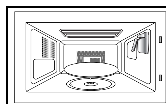
☛ Pokud jsou během této funkce otevřená dvířka, zobrazí se na displeji „E-47“.
(Během funkce parního čištění je voda v troubě velmi horká.)



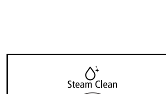
1. Otevřete dvířka.



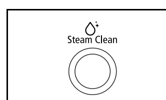
2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku.
   (Náplň je přibližně 30 ml.)



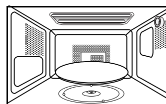
3. Nádobku s vodou umístěte na pravou stranu trouby.



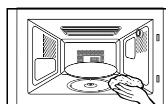
4. Zavřete dvířka.



5. Stiskněte tlačítko **Parní čištění** (Steam Clean).
   (Během parního čištění svítí žárovka.)



6. Otevřete dvířka.

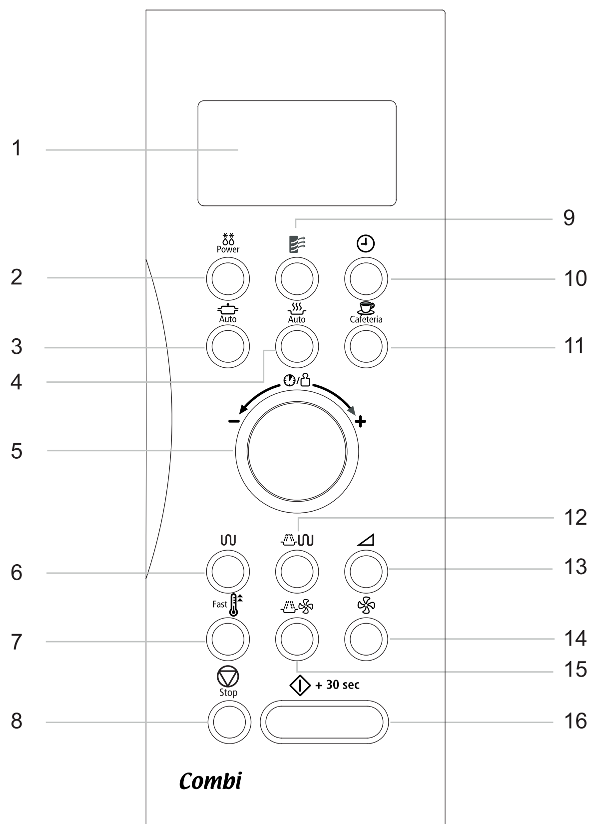


7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou.
   Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.

Upozornění

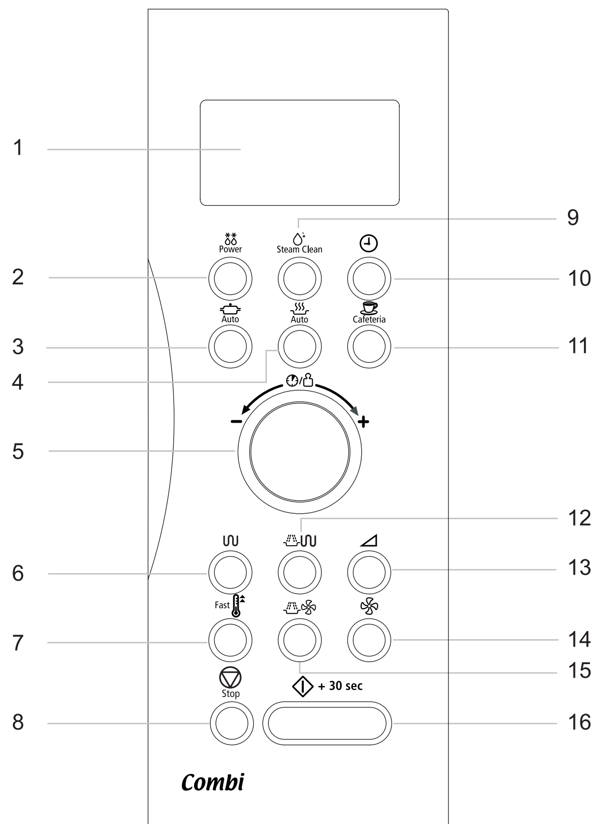
- Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu **Parní čištění**.
- Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

Model: CE1071



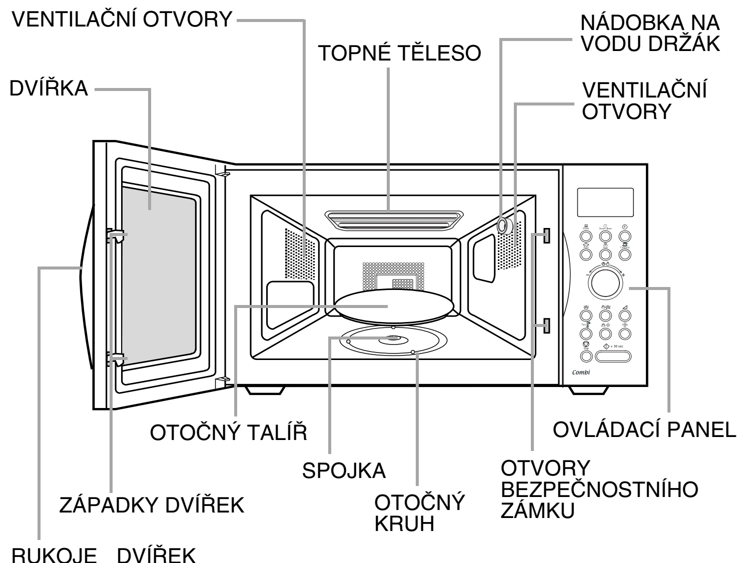
1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ (POWER)
3. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ (AUTO)
4. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV (AUTO)
5. OTOČNÝ VOLIČ (Doba ohřevu, hmotnost potraviny a velikost porce)
6. TLAČÍTKO GRIL
7. TLAČÍTKO FUNKCE RYCHLÝ AUTOMATICKÝ PŘEDEHŘEV (FAST)
8. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT (STOP)
9. TLAČÍTKO FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU
10. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
11. TLAČÍTKO FUNKCE KAVÁRNA (CAFETERIA)
12. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL
13. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV
14. TLAČÍTKO FUNKCE HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
15. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
16. TLAČÍTKO START/+30 SEKUND (+30 sec)

Model: CE1071A / CE1071AT



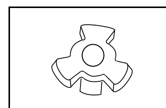
1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ (POWER)
3. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ (AUTO)
4. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV (AUTO)
5. OTOČNÝ VOLIČ (Doba ohřevu, hmotnost potraviny a velikost porce)
6. TLAČÍTKO GRIL
7. TLAČÍTKO FUNKCE RYCHLÝ AUTOMATICKÝ PŘEDEHŘEV (FAST)
8. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT (STOP)
9. TLAČÍTKO FUNKCE PARNÍ ČIŠTĚNÍ (STEAM CLEAN)
10. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
11. TLAČÍTKO FUNKCE KAVÁRNA (CAFETERIA)
12. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL
13. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV
14. TLAČÍTKO FUNKCE HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
15. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
16. TLAČÍTKO START/+30 SEKUND (+30 sec)

Trouba

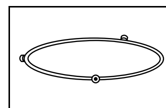


Příslušenství

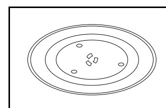
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



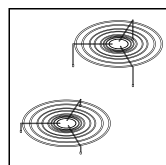
1. **Spojka**: Spojku nasaďte na hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



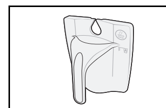
2. **Otočný kruh**: Kruh vložte do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



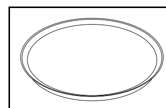
3. **Otočný talíř**: Otočný talíř nasaďte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt** (horní rošt, doní rošt): Pokládá se na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření**.



5. **Nádobka na čistící vodu**: Umisťuje se na pravou stranu trouby. (pouze CE1071A/CE1071AT)
   Účel: Nádobka na vodu se používá pro čištění.



6. **Opékací talíř**: Opékací talíř se pokládá na otočný talíř (pouze CE1071AT).
   Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení spodní části pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.

Jak používat tuto příručku

Děkujeme vám, že jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem tří základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření (mikrovlnný režim)***
- ***Rozmrazování***
- ***Ohřívání dalších 30 sekund, pokud pokrm není dostatečně uvařený nebo vyžaduje další ohřívání***

Na konci příručky naleznete vyobrazení trouby. Ještě důležitější jsou vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

Ilustrace vysvětlují obsluhu krok za krokem a používají se v nich dva symboly.



Důležité upozornění



Poznámka

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
(2) Závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) Těsnění dvířek a povrch těsnění.

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnné troubě; **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

<u>Důvod</u>: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení novin ani oblečení.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. Vzniku zpožděného intenzivního varu lze předcházet takto:
  VŽDY nechte pokrm alespoň 20 sekund po vypnutí trouby odstát, aby se mohly vyrovnat rozdílné teploty jednotlivých částí pokrmu.
  Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte je čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a zvolte takové nádoby, které mají širší horní okraj než dno - zabráníte tak přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí prasknout.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné trouby nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla prasknout, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
  Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát; v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- **VŽDY** si při vyjímání pokrmu z trouby navlékněte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nepopálili.
- **NEDOTÝKEJTE SE** topných součástí ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Napájecí kabel ukládejte do bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, přístroj nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby stůjte opodál na vzdálenost natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí" (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Toto klapnutí je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po 30minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání trouby dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jejímu používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných součástí uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:

Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:

Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před vystavením mikrovlnné energii.

VAROVÁNÍ:

Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:

Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

VAROVÁNÍ:

Pracuje-li přístroj v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke generování vysoké teploty.

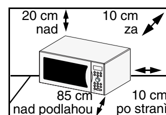
VAROVÁNÍ:

Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

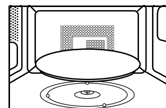
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními čističi nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

Umístěte ji na rovnou vyváženou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Povrch, na který troubu pokládáte, musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesl hmotnost trouby.



1. Když instalujete troubu, zajistěte přiměřenou ventilaci trouby. Ponechte nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po stranách trouby a 20 cm volného prostoru nad troubou.



2. Vyjměte veškerý obalový materiál z trouby. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

 Je-li poškozena napájecí šňůra, musí být vyměněna za speciální šňůru nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto přístroje, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

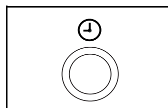
 Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani do vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Nastavení času

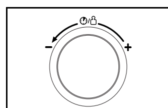
Mikrovlnná trouba obsahuje vestavěné hodiny. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit, pokud:

- ***poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,***
- ***po výpadku napájení.***

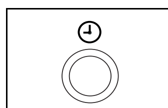
Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zimní čas a zpět.



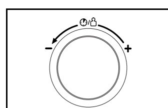
1. | **Chcete-li zobrazit čas ve** | **Pak stiskněte tlačítko Hodiny...** |
   |---|---|
   | 12hodinovém formátu | jednou |
   | 24hodinovém formátu | dvakrát |



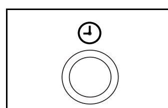
2. Otočte **volič** pro nastavení hodin.



3. Stiskněte tlačítko **Hodiny**.



4. Otočte **volič** pro nastavení minut.



5. Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka **Hodiny** spustíte hodiny.
   Výsledek : Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

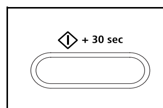
Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“.



Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100%-900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Start** (◇) a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start** (◇).
Výsledek : Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

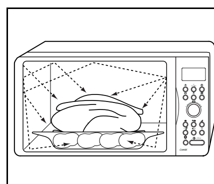
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- ***Rozmrazování***
- ***Ohřevu***
- ***Vaření***

Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Kvality a hustoty
   - Obsahu vody
   - Počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne)



Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejnou teplotu v celém pokrmu

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

- ◆ Následující jevy jsou běžné a v pořádku.
  - Kondenzace uvnitř trouby
  - Tok vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
  - Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
  - Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů
- ◆ Pokrm není vůbec uvařený.
  - Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start** (⬦)?
  - Jsou dvířka zavřená?
  - Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí elektrického jističe?
- ◆ Pokrm je příliš uvařený nebo nedovařený.
  - Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
  - Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?
- ◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
  - Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
  - Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
  - Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?
- ◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
  - Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev.
    * Řešení: Instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
  - Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
    * Řešení: Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a opět ji zapojte. Seřiďte čas.
- ◆ Zobrazila se zpráva „E-24“.
  - Zpráva „E-24“ se automaticky zobrazí před přehřátím trouby. Pokud se zpráva „E-24“ zobrazí, spusťte stisknutím tlačítka Zastavit/zrušit (Stop) počáteční režim.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace.

- ***Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.***
- ***Podrobné informace o vaší záruce.***
- ***Srozumitelný popis problému.***

Poté se prosím obraťte na svého prodejce nebo servis Samsung.

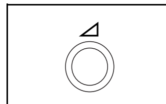
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

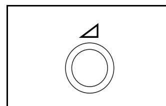


Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

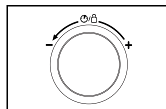
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



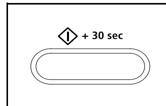
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (⊿).
<u>Výsledek :</u> Zobrazí se následující údaje:
(mikrovlnný režim)



2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (⊿), dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Více informací naleznete v tabulce výkonových stupňů uvedené níže.



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
<u>Výsledek :</u> Zobrazí se doba vaření.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (⬦).
<u>Výsledek :</u> Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
- ◆ Čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Chcete-li zjistit aktuální intenzitu ohřevu, stiskněte jednou tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (⊿). Chcete-li změnit intenzitu ohřevu během vaření, stiskněte dvakrát nebo vícekrát tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (⊿), dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

Rychlý start:



Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start** (⬦) a každým stisknutím přidat 30 sekund ohřevu. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte…	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

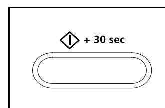
- ***Zkontrolovat pokrm.***
- ***Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.***
- ***Nechat jej odstát.***

Chcete-li vaření zastavit …	Pak …
Dočasně	Otevřete dvířka. Výsledek : Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start** (⟐).
Zcela	Stiskněte tlačítko **Zrušit**. Výsledek : Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Zrušit**.

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30s, každé stisknutí přidá 30 sekund.

- ***Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.***
- ***Prodloužení zbývající doby vaření***



Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start** (⟐) o 30 sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li proudloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **Start** (⟐) šestkrát.

CZ

Použití funkce Automatické vaření

CZ

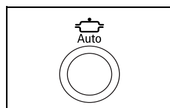
Funkce automatického vaření ( ) zahrnuje pět předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.

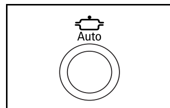


Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

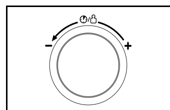
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



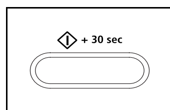
1. Stiskněte tlačítko **Automatické vaření** ( ).



2. Stisknutím tlačítka **Automatické vaření** ( ) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek : Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.
   - Po skončení ohřevu čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření.
Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.
Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu.
Program č. 5 pracuje s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Čerstvá Zelenina**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 200-250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), 45 ml vody (3 polévkové lžíce na 300-450 g a 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) na 500-750 g. Po uvaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření.
2.	**Oloupané brambory**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Brambory zvažte po oloupání, omytí a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 300-450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce), 60 ml (4 polévkové lžíce) na 500-750 g.
3.	**Pečené ryby**	200-300 g (1 kus) 400-500 g (1-2 ks) 600-700 g (2 ks)	3 min	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na vysoký rošt. Až trouba vydá zvukový signál, ryby otočte.
4.	**Kuřecí kousky**	200-300 g (1 ks) 400-500 g (2 ks) 600-700 g (3 ks)	2-3 min	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůží dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte.
5.	**Hovězí nebo jehněčí pečeně**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Pečeni potřete olejem a okořeňte (pouze pepřem, osolte až po upečení). Položte na nízký rošt, tučnou stranou dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Po pečení a během odstavení by mělo být maso zabaleno v alobalu.

Použití funkce Automatický ohřev

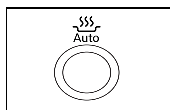
Funkce automatického ohřívání ( ) zahrnuje pět předprogramovaných dob ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.

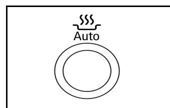


Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

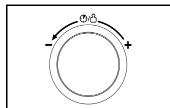
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



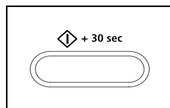
1. Stiskněte tlačítko **Automatický ohřev** ( ).



2. Stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** ( ) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek : Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   - ◆ Po skončení ohřevu čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatický ohřev. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem. Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Hotový pokrm** (chlazený)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).
2.	**Polévka/ omáčka** (chlazené)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Nalijte do hluboké keramické misky nebo talíře a zakryjte plastovým poklopem. Po zaznění signálu polévku zamíchejte (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví). Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
3.	Mražená pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Mraženou pizzu (-18 °C) položte na vysoký rošt. Dvě mražené pizzy lze umístit na vysoký a nízký rošt.
4.	Mražené veky	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min	2 až 6 mražených vek (-18 °C) naskládejte do kruhu na nízký rošt. 8 mražených vek naskládejte rovnoměrně na oba rošty. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety.

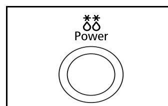
Použití funkce Automatické rozmrazování

CZ

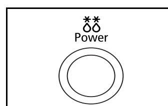
Funkce rozmrazování ( ) umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

☛ Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

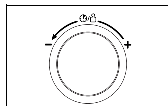
Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



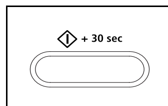
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ( ).



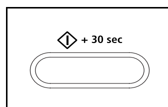
2. Typ rozmrazovaného pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ( ). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Hmotnost potraviny zvolte otočením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek :
   - Rozmrazování začne.
   - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.



5. Dalším stisknutím tlačítka **Start** ( ) rozmrazování dokončíte.
   Výsledek : Po skončení ohřevu čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

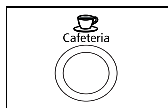
☛ Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Rozmrazování“ na straně strana 26.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.
Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

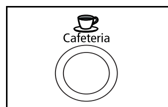
Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Maso**	200-2000 g	20-90 min	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2.	**Drůbež**	200-2000 g	20-90 min	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3.	**Ryby**	200-2000 g	20-60 min	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.
4.	**Chléb nebo koláč**	125-1000 g	10-60 min	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až trouba vydá zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba, krájeného nebo vcelku. Je vhodný i pro veky a bagety. Veky upravte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.
5.	**Ovoce**	100-600 g	5-20 min	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

Používání funkce Kavárna

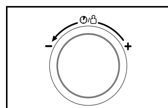
Pomocí funkce kavárna (☕) se doba vaření nastaví automaticky. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



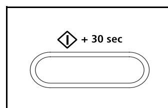
1. Stiskněte tlačítko **Kavárna** (☕).



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Kavárna** (☕). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Hmotnost potraviny zvolte otočením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
   Výsledek : Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   - ◆ Po skončení ohřevu čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Nastavení funkce Kavárna

CZ

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro ohřívání nápojů a rozmrazování a ohřívání mražených porcí koláčů. Obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Program č. 1 používá pouze mikrovlnný režim. Program č. 2 používá kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Nápoje (Káva, mléko, čaj, voda)** (pokojová teplota)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1-2 min	Nalijte tekutinu do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 nebo 4 šálky postavte do kruhu. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
2.	**Mražený koláč**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min	Mražené koláče položte do středu, porce koláče do kruhu na nízký rošt. Rošt postavte do středu otočného talíře. Díky horkovzdušnému ohřevu se koláč ohřeje a bude křupavý. Tento program je vhodný pro koláče (kulaté) a porce koláče, například pro ovocný koláč s drobenkou, drobenkový koláč nebo makový koláč. Není vhodný pro koláče s krémovou náplní ani pro koláč s čokoládovým zdobením.

Použití opékacího talíře (CE1071AT)

Při pečení těsta v mikrovlnné troubě v režimu grilování nebo horkovzdušného ohřevu bývají koláče a pizza na spodní straně zavlhlé. Opékací talíř Samsung vám pomůže dosáhnout křupavého upečení koláčů.

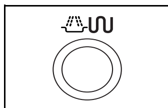
Opékací talíø je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



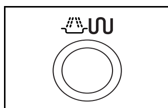
Před použitím opékací talíř předehřejte v kombinovaném režimu po dobu 3 až 5 minut.

- Kombinace horkovzdušného režimu (250 °C) a mikrovlnného ohřevu
  (výkon 600 W) nebo
- Kombinace grilu a mikrovlnného ohřevu (výkon 600 W)

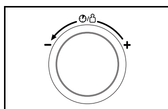
1. Opékací talíř předehřejte výše uvedeným postupem.
   - Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte rukavice.
2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
3. Vložte pokrm na opékací talíř.
   - Na opékací talíř nepokládejte nádoby, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).
4. Opékací talíř vložte do trouby na otočný talíř nebo na nízký rošt.
   - Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.



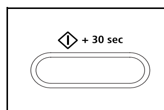
5. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + gril** ( ).



6. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + gril** ( ).

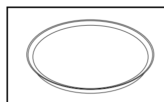


7. Dobu vaření zvolte otočenímvoliče..



8. Stiskněte tlačítko **Start / +30s**.
   Výsledek : Začne vaření.
   ◆ Po skončení ohřevu čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Jak čistit opékací talíř



Nejlepším způsobem čištění opékacího talíře je mytí horkou vodou a saponátem. Poté jej opláchněte čistou vodou. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.



Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

- Na opékacím talíři nikdy nekrájejte potraviny. Potraviny z opékacího talíře sejměte před krájením.
- Pokrm obracejte nejlépe plastovou nebo dřevěnou špachtlí.

Nastavení při použití opékacího talíře (CE1071AT)

CZ

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři.
Opékací talíř předehřívejte v režimu grilu při výkonu 600 W po dobu 5 minut a dále postupujte podle pokynů v tabulce.

Potravina	MNOŽSTVÍ	DOBA PŘEDEHŘÍVÁNÍ (MIN)	REŽIM VAŘENÍ	DOBA VAŘENÍ (MIN)	DOPORUČENÍ
Slanina	4-6 plátků (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozmístěte na opékací talíř do kruhu a položte na vysoký rošt.
Omeleta	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Předehřejte opékací talíř a potřete jej 1 pol. lžící oleje. Nakrájenou čerstvou zeleninu (např. papriku, cibuli, cuketu a houby) položte na talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Grilovaná zelenina	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Předehřejte opékací talíř a potřete jej 1 pol. lžící oleje. Nakrájenou čerstvou zeleninu (např. papriku, cibuli, cuketu a houby) položte na talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Mražené mini jarní rolky s oblohou	250 g	2-3	1. fáze: 300 W + 250 °C 2. fáze: Pouze gril	1. fáze: 6-7 2. fáze: 5-6	Předehřejte opékací talíř. Rolky na talíř rovnoměrně rozmístěte. Položte opékací talíř na nízký rošt.
Mražená pizza	300-400 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Mražené bagety (mražené)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Předehřejte opékací talíř. Vložte dvě mražené bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr). Položte opékací talíř na nízký rošt.
Kuřecí nugety (mražené)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1. pol. lžící oleje. Položte kuřecí nugety na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt. Po 4-5 minutách obrat’te.

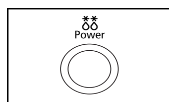
CZ

Vaření ve více fázích

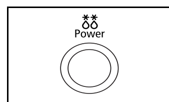
Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích (Horkovzdušný režim, Mikrovlnný + Horkovzdušný režim a Rychlé předehřátí nelze při vaření ve více fázích použít). Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete např. kuře o hmotnosti 1,8 kg rozmrazit a uvařit ve třech fázích:

- *Rozmrazování*
- *Mikrovlnné vaření po dobu 30 minut*
- *Grilování po dobu 15 minut*

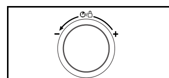
☛ První fází musí být rozmrazení. Kombinované vaření a grilování lze použít během zbývajících dvou fází jednou, mikrovlnný režim dvakrát (dvě různé úrovně výkonu).



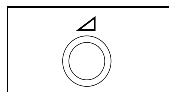
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** (Power).



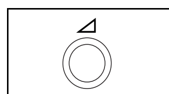
2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (Power).



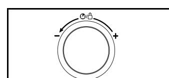
3. Hmotnost potraviny nastavte otáčením **voliče** potřebným počtem otáček (v příkladu 1800 g).



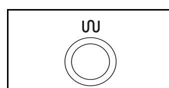
4. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (⊿).



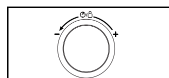
5. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (⊿) (v příkladu 450 W).



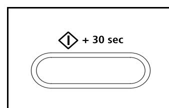
6. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**. (v příkladu 30 minut).



7. Stiskněte tlačítko **Gril** ( ).



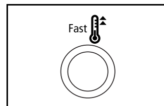
8. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**. (v příkladu 15 minut).



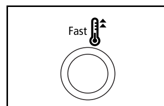
9. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek : Vaření se spustí:
   - ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Rychlý předehřev mikrovlnné trouby

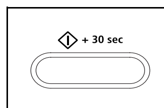
Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu předehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu.
Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne.
Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.



1. Stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast).
   Výsledek : Zobrazí se následující údaje:
   250°C (teplota)



2. Stisknutím tlačítka **Rychlé předehřátí** (Fast) jednou nebo vícekrát nastavte teplotu.



3. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek : Trouba se předehřeje na požadovanou teplotu.
   - ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazen zvolený režim vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
     Př.) Režim rychlého předehřátí na 200 °C



(zobrazeno 8 sekund)



(zobrazeno 2 sekundy)

   - ◆ Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
   - ◆ Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a předehřívání se vypne.



Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.



Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast).

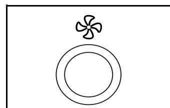
Horkovzdušné vaření

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40°C do 250°C v osmi přednastavených stupních. Maximální doba vaření je 60 minut.

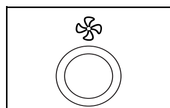
 Přejete-li si troubu předehřát, nahlédněte na strana 16.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

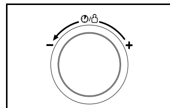
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je nasazen otočný talíř. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na nízký rošt na otočný talíř.



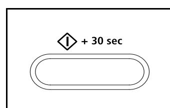
1. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** ( ).
Výsledek : Zobrazí se následující údaje:
(horkovzdušný režim)
250 °C (teplota)



2. Stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** ( ) jednou nebo vícekrát nastavte teplotu.
(Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek : Vaření se spustí:
◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
Př.) 30 minut vaření při teplotě 200 °C

30:00 (zobrazeno 8 sekund) 200 °C (zobrazeno 2 sekundy)

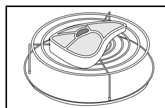
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast).

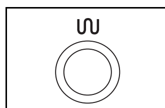
Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- ***Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.***
- ***Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.***

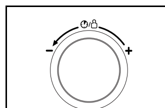


1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.

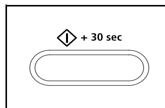


2. Stiskněte tlačítko **Gril** ( ).
Výsledek : Zobrazí se následující údaje:
(režim grilování)

- Teplotu grilu nelze nastavit.



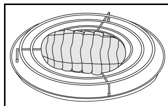
3. Dobu grilování zvolte otočením **voliče**.
- Maximální doba grilování je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek : Začne grilování:
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

CZ

Volba příslušenství



Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření.

Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

 Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na strana 21.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

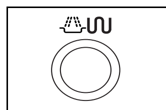
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, dosáhnete tak zároveň uvaření i opečení potravin.

 VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

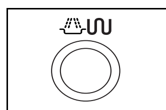
VŽDY používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

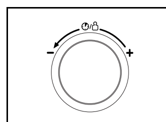
Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Vložte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



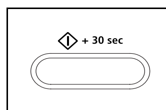
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + gril** ( ).
<u>Výsledek :</u> Zobrazí se následující údaje:
(kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)



2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + gril** ( ), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (300-600 W).
- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
- Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
<u>Výsledek :</u>
- ◆ Spustí se kombinované vaření.
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného režimu

CZ

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

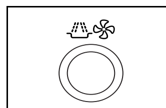
- ***Pečená masa a drůbež***
- ***Koláče a buchty***
- ***Vaječné a sýrové pokrmy***

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.



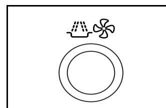
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ).

Výsledek : Zobrazí se následující údaje:

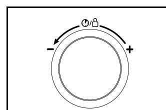
(kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a horkovzdušný režim)

600 W (výstupní výkon: Přepne se do následujícího teplotního režimu během 2 sekund)

250 °C (teplota)

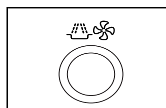


2. Teplotu zvolte stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ). (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

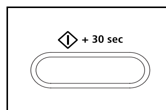


3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.

- Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W).



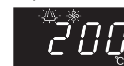
5. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).

Výsledek :

- ◆ Zahájí se kombinované vaření.
- ◆ Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
- ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
  Př.) 30 minut vaření při teplotě 200 °C



(zobrazeno 8 sekund)



(zobrazeno 2 sekundy)

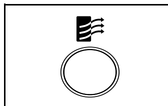
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

✉ Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítkoRychlé předehřátí ().

CZ

Používání funkce Odstranění pachu (CE1071)

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.
Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.

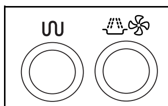


Stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (po vyčištění trouby). Čtyřikrát zazní zvukový signál.

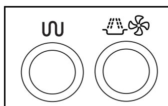
- Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.
- Dobu **Odstraňování pachu** můžete nastavit pomocí tlačítka +30s.
- Maximální doba odstraňování pachu 60 minut.

Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout" tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.
Troubu lze uzamknout kdykoli.



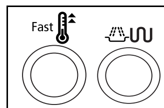
1. Stiskněte současně tlačítko **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ) (přibližně na tři sekundy).
   Výsledek :
   - Trouba je uzamčená.
   - Na displeji se zobrazí „**L**".



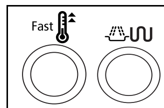
2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte současně tlačítko **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ) (přibližně na tři sekundy).
   Výsledek : Poté můžete troubu normálně používat.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast) a **Mikrovlnné grilování** ( ) (přibližně na jednu sekundu).
   Výsledek : Trouba přestane vydávat zvukové signály.



2. Chcete-li zvukové signály opět zapnout stiskněte současně tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast) a **Mikrovlnné grilování** ( ) (přibližně na jednu sekundu).
   Výsledek : Normální funkce trouby se obnoví.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte déle než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V tomto nádobí jsou baleny některé mražené potraviny.
Potraviny balené jako v rychlém občerstvení		
• Polystyrenové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plast		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melamin.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze pokud lze použít pro vaření nebo je-li vhodné pro použití v troubě. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ :Doporučeno
✓✗:Provádějte opatrně
✗ :Nebezpečné

CZ

CZ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby: například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pro dosažení upřednostňovaného výsledku pokračujte ve vaření.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30 ml ~ 45 ml studené vody (2-3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření dokud nedosáhnete požadovaného stavu. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky upravte směrem do středu.
Růžičková kapusta	250 g	6-6½	3	Přidejte 60 ml-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5½-6	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

CZ

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce.
Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba je míchat před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy nechte pokrm odstavený alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:
Výživu v hlubokém keramickém talíři. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.
KOJENECKÉ MLÉKO:
Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: přibližně 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

CZ

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vylijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min až 1 min 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřívání tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 nebo postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě.
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podávání zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.
Sýrová fondue připravená k podávání (chlazená)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podávání dobře zamíchejte.

CZ

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silní a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Vzpomeňte si na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filetů a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	300 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Veky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4-4½		
Německý chléb (pšeničná +žitná mouka)	500 g	7-9		

CZ

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být odolné proti ohni a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být odolné proti ohni. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například pečené těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na vysoký rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Předehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání jedné strany (min.)	2. Doba opékání jedné strany (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 kusy (každý po 25 g)	Pouze gril	2-3	1-2	Položte toastové plátky vedle sebe na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	400 g (2 kusy)	300 W Gril	5-6	-	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte do kruhu na mělkou skleněnou pyrenovou nádobu. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W Gril	4½-5½	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 kusy (500 g)	300 W Gril	6-7	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	500 g	600 W Gril	7-8	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na vysoký rošt, stranou řezu ke grilu.
Gratinované brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + Gril	8-10	-	Vložte zapékané suroviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte mísu na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	2 jablka (asi 400 g)	300 W Gril	6½-7½	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou pyrexovou misku. Položte misku přímo na nízký rošt.

CZ

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání jedné strany (min.)	2. Doba opékání jedné strany (min.)	Pokyny
Kuřecí kousky	500 g (2 kusy)	300 W Gril	9-10	7-8	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Hovězí steaky (středně propečené)	400 g (2 kusy)	Pouze gril	10-14	8-12	Potřete steaky olejem. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené ryby	400-500 g	300 W Gril	5-6	5½-6½	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavy vedle ocasů), na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.
Topné těleso a ventilátor jsou umísteny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír - použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.
Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření.

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

CZ

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin.

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu.
Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání jedné strany (min.)	2. Doba opékání jedné strany (min.)	Pokyny
PIZZA Mražená pizza (hotová)	300-400 g	600 W + 220 °C.	9-11	-	Pizzu položte na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
TĚSTOVINY Mražené lasagne	400 g	450 W + 200 °C.	20-23	-	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Položte mražené zapékané těstoviny na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
MASO Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečená)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	1000-1100 g	450 W + 220 °C.	16-18	12-15	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odležet.
CHLÉB Čerstvé veky (čerstvé těsto)	4 kusy (200 g)	Pouze 200 °C	12-14	-	Položte veky do kruhu na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte rukavice! Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání jedné strany (min.)	2. Doba opékání jedné strany (min.)	Pokyny
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 220 °C.	8-9	-	Chlazené bagety položte na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2-3 minuty odstát.
KOLÁČ Jablkový koláč (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 200 °C	35-40	-	Vložte čerstvé těsto do malé okrouhlé formy z černého kovu (o průměru 18 cm). Na těsto naklaďte nakrájená jablka. Položte koláč na nízký rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.
Mini muffiny (čerstvé těsto)	12 x 30 g (350-400 g)	Pouze 220 °C	35-40	-	Naplňte čerstvé těsto rovnoměrně do papírových forem na muffiny. Položte formy na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.
Sušenky (čerstvé těsto)	100-150 g	Pouze 200 °C	10-12	-	Předehřejte troubu včetně kulatého kovového pečicího talíře. Položte sušenky na talíř. Položte talíř na nízký rošt.
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Položte mražený koláč přímo na nízký rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte rukavice!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté ve skleněné pyrexové míse 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, dokud není poleva průhledná. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové mísy vhodné velikosti s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vylijte přímo do malých skleniček na marmeládu se šroubovacími víčky. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Smíchejte pudinkový prášek a mléko (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte skleněnou pyrexovou mísu vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté 6½ až 7½ minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte rukavice!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- ***vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

 **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

 Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Vyperte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Vyperte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

 **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:
- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

 Vnitřní prostor mikrovlnné trouby čistěte ihned po každém použití pomocí slabého roztoku čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

 V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

Skladování a opravy mikrovlnné trouby

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Prasklý závěs***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby***

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik, zaměřený na opravy mikrovlnných trub.



NIKDY nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- odpojte ji z elektrické zásuvky,
- obraťte se na nejbližší poprodejní servis.



Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.

- **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu
(Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své produkty. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung CE1071, CE1071A a CE1071AT odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz střídavý proud
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š × H × V) Vnější Vnitřní prostor trouby	517 × 485 × 310 mm 352 × 348 × 235 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 18,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA



Pokud máte jakékoliv další dotazy ohledně produktů Samsung, kontaktujte, prosím, zákaznické centrum Samsung.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4